

Château Montner - Rosé - AOP Côtes du Roussillon - 2018



Appellation
Côtes du Roussillon
Millésime
2018

[Commandez en ligne](#)

Fruit de la fusion de plusieurs caves de la vallée de l'Agly dans les Pyrénées-Orientales, la cave des **Vignerons des Côtes d'Agly** est aujourd'hui l'une des premières coopératives productrices de vins d'Appellation d'Origine Contrôlée du Roussillon.

Depuis plusieurs années, la cave a mis en place une politique volontariste afin de poursuivre l'élévation du niveau qualitatif sur toute la gamme.

Toujours soucieux de préserver notre environnement, certains des vignerons coopérateurs sont en cours de conversion à l'Agriculture Biologique...

Terroir

Schistes de la vallée de l'Agly.

Cépages

Syrah 55 % - Grenache noir 35 % - Carignan 10 %

Vinification

Vinification séparée pour les trois cépages. Pressurage direct pour la syrah, saignée pour le Grenache et le Carignan. Fermentation à basse température.

Dégustation

Belle robe saumonée. Nez de petit fruits rouges que l'on retrouvera en bouche soutenue par un joli gras et une belle fraîcheur.

Consommation

Une escalivada de légumes, des salades d'été, des grillades de viandes ou des rougets grillés.

Elevage

6 mois de cuve inox.

Mot du caviste

Un des jolis rapport Prix-Plaisir du millésime.

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/720>